

So schmeckt die Hauptstadt

Wer in Berlin seine Gäste edel bewirten will, hat reichlich Auswahl: fruchtige Pastasauce und frische Bratwürste, geräucherter Fisch, zarte Pralinen und duftende Kekse – und alles in Handarbeit. Das Weekend Journal zeigt die kulinarischen Paradiese der Hauptstadt.

SUSANNE GRIESHABER
HANDELSBLATT, 10.1.2003

Das ist sie nun, die neue Wohnung. Noch rudimentär eingerichtet, aber auf gutem Weg und vor allem mitten in der Bundeshauptstadt. „Kaum waren wir hergezogen, standen schon die ersten Gäste in der Tür. Und seitdem waren wir kaum ein Wochenende allein“, sagt Wirtschaftsprüfungsassistent Klaus Herrmans, den es im Herbst von Münster nach Berlin zog.

So geht es vielen Neu-Berlinern. Der Kühlschrank ist noch leer, und schon steht eine Begrüßungsparty oder der erste Besuch aus der alten Heimat an. Und dem will man etwas Besonderes bieten zum ersten Dinner.

Auswahl gibt es dafür genug in

der Stadt. Für Pastafans mit anspruchsvollem Gaumen und wenig Zeit zum Beispiel bei Lino Gattorno. Seine hausgemachte Tomaten-Kräutersauce Nonna Celestina ist nur in Linos Café im Prenzlauer Berg zu erstehen. Verkauft wird sie in Gläsern zu 250 oder 500 Gramm. Stammkunden bringen ihr eigenes Gefäß mit.

Das Rezept stammt von Großmutter Gattorna, ihr in Berlin geborener Enkel Lino kocht die würzige tiefrote Sauce aus frischen italienischen Eiertomaten, Kräutern, Karotten, Zwiebeln und Olivenöl. Ohne Knoblauch und ohne Fleisch. Gattorna will bald sein Sortiment erweitern – und Carbonara verkaufen.

Eine frisch geräucherte Portion Fisch kaufen verwöhnte Gaumen bei Rogacki in Charlottenburg. Al-

lein das Sortiment an Lachs umfasst zehn verschiedene Sorten, dazu kommen Aal, Forelle, Saibling, Rotbarsch, Bückling und mehr. Räuchermeister Theodor Thomas kümmert sich seit mehr als 30 Jahren darum, dass auch heikle Fische wie der Heilbutt die richtige Menge Rauch bekommen. Und zwar über Buchenholz. „Nur damit bekommt man das intensive, klassische Aroma“, sagt Thomas.

Das Besondere bei Rogacki sind die Altonaer Öfen, die seit 1928 in Betrieb sind: „Moderne Räucheröfen funktionieren meist elektronisch“, erklärt Dietmar Rogacki. Seine Kunden unterscheiden auch mit verbundenen Augen unter dem Raucharoma leicht Lachs von Rotbarsch.

Herzhaft wird es, wenn es um die Wurst geht. Jürgen Muskulus stellt in der Fleischerei Bachhuber in Wilmsdorf seit 1996 täglich frisch Brat- und Leberwürste her. Zu seinen Spezialitäten gehören die Salcicia mit Lavendel, Rosmarin und Weißwein sowie die wür-

zige Merguez, hergestellt nach einem alten südfranzösischen Rezept. Verarbeitet wird ausschließlich öko-kontrolliertes Neuland-Fleisch. Glutamat, Geschmacksverstärker, Phosphat, Emulgatoren und Konservierungsstoffe sind bei ihm tabu: „Wir bieten unseren Kunden Produkte aus reinen Zutaten, ohne Schmus.“

Das gilt auch für die fein gewürzte Enten-, Kalbs- oder Trüffel-leberwurst, die ausschließlich aus Leber, Fett und Fleisch besteht. Dafür schmeckt die Leberwurst so sehr nach Leber, dass sich Industriewurstgewohnte wundern. Zumal die Wurst weniger salzig und doch würziger schmeckt. Binnen zwei Tagen sollten die Wurstwaren gegessen werden, doch länger kann sowieso niemand widerstehen.

Bitter-süße Schokolade setzt einem Menü die Krone auf. In Berlin kommt sie häufig aus dem Haus von Erich Hamann in Wilmsdorf. Das seit 1912 bestehende Traditionsunternehmen fertigt Schokolade mit bis zu 77 % Kakaoanteil, selbstverständlich ohne Kon-

servierungsstoffe oder Fremdfette. Die Kakaobohnen stammen aus Mittelamerika, Afrika und Asien und werden so gemischt, dass „eine gleichbleibende Qualität garantiert werden kann“, erläutert Andreas Hamann, der Enkel des Firmengründers. In Berlin wird die herbe, zartblättrige Borkenschokolade nur bei Hamann hergestellt, auf einer über 100 Jahre alten Maschine mit Granitwalze. Die Schokolade zerfällt im Mund und setzt ihr luftig-bitteres Aroma frei.

In Handarbeit werden die Buttertrüffel-Pasteten mit Ananas, die Mocca-Mandelnougat-Rosetten oder die Ingwer Blätter gefüllt – herbe Hüllen mit süßem Innenleben. Wegen ihres hohen Kakaogehalts sind sie weniger fett als übliche Konditorware. Die meisten Rezepte stammen vom Firmengründer, und auch die schlichte Verpackung mit dem charakteristischen Namenszug ist seit den 20ern unverändert. Nur eines wird jünger, sagt Andreas Hamann: das Publikum.

Zum Kaffee dürfen schließlich

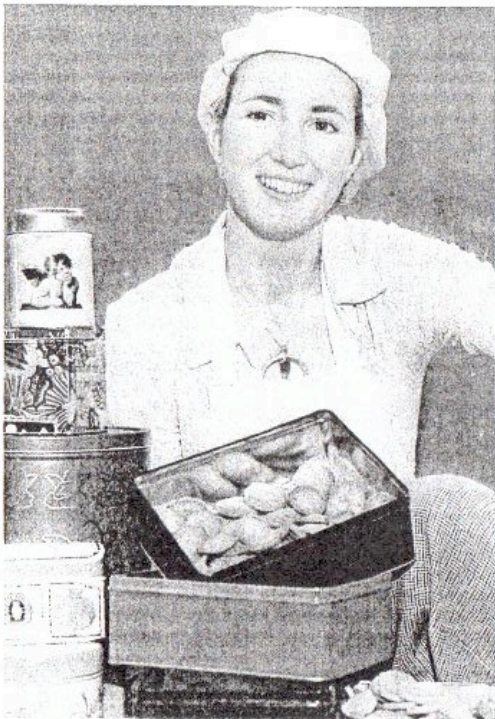
die Kekse nicht fehlen – die Selbstgebackenen von Bea Westphal. „Ich will meine Kunden glücklich machen“, sagt die Hofbäckerin, die seit Anfang Dezember im Kunst- hof in der Oranienburger Straße zu finden ist. Wer ihre Vanilletaler,



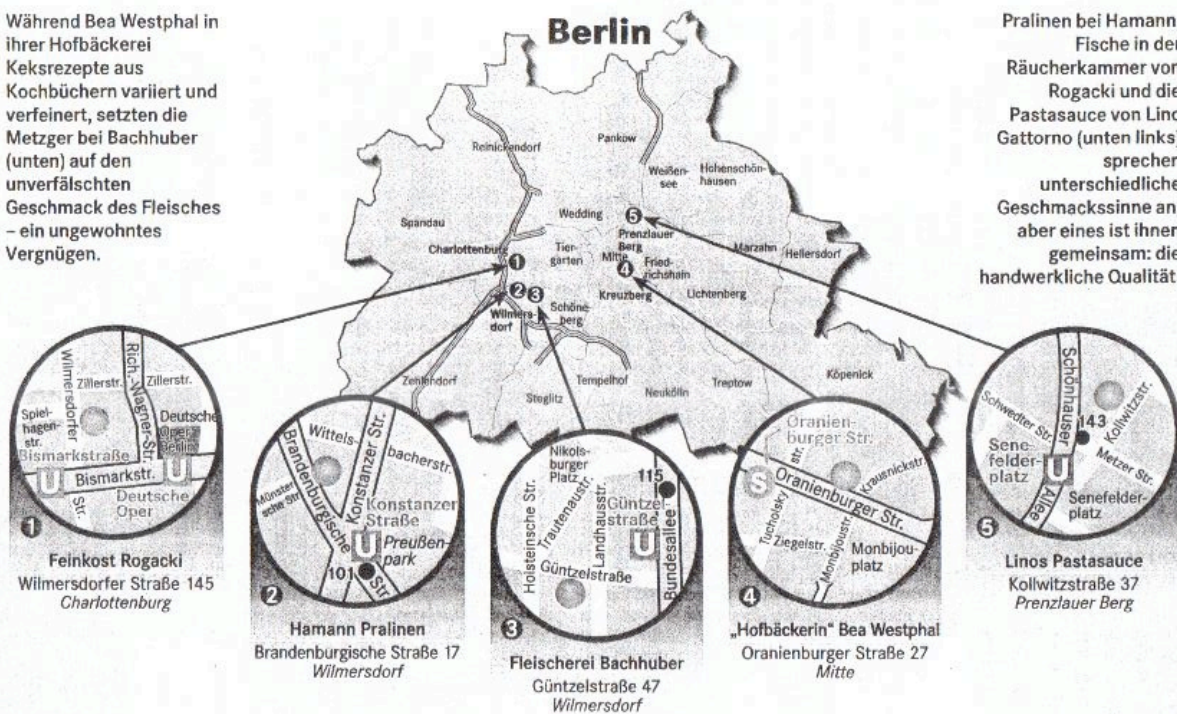
das Schwarz-Weiß-Gebäck, die Mandelplätzchen, die Kokoskekse oder das Salongebäck mit Nougat, Schokoguss und Marzipan probiert hat, schmeckt, dass sie es ernst meint.

Den Teig knetet Westphal von Hand. Die Rezepte stammen aus alten Kochbüchern oder von Freunden und werden von der Hofbäckerin verfeinert und variiert. Auch in der Hofküche finden nur beste Zutaten Zugang: Schokolade von Fassbender & Rausch, Marzipan aus Lübeck oder Königsberg.

Wiederholungstäter bringen ihre Keksdosen mit, für Erstkäufer und Dosenlose gibt es Tüten oder englische Dosen in verschiedenen Größen und Varianten. Sonderwünsche sind kein Problem. Und wer einmal etwas Herzhaftes probieren mag, kann bei Bea Westphal auch selbst gebackenes Brot mit Kräutern bestellen. Einmal im Monat öffnet die Hofbäckerin gar ihre Backstube und lässt sich bei der Arbeit zusehen. Neu-Berliner können ihren Gästen dann gleich noch ein ungewöhnliches Ausflugsziel bieten.



Während Bea Westphal in ihrer Hofbäckerei Keksrezepte aus Kochbüchern variiert und verfeinert, setzen die Metzger bei Bachhuber (unten) auf den unverfälschten Geschmack des Fleisches – ein ungewohntes Vergnügen.



Pralinen bei Hamann, Fische in der Räucherkammer von Rogacki und die Pastasauce von Lino Gattorno (unten links) sprechen unterschiedliche Geschmackssinne an, aber eines ist ihnen gemeinsam: die handwerkliche Qualität.



SERVICE & ADRESSEN

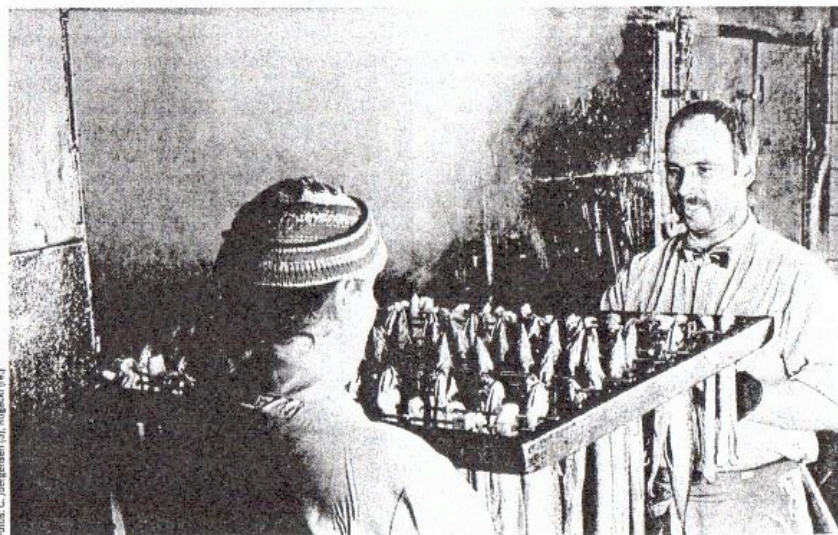
Hamann Pralinen, Brandenburgische Straße 17, 10707 Berlin (Wilmsdorf), Tel. 030/8732085, Fax -8736074

Hofbäckerei Adermann im Kunsthof, Oranienburger Str. 27, 10117 Berlin (Mitte), Tel. 030/28875880, Fax -28875881

Fleischerei Bachhuber, Güntzelstraße 47, 10717 Berlin (Wilmsdorf), Tel. 030/8732115, Fax -8739534; Filialen: Bayrischer Platz 5, 10779 Berlin (Schöneberg) und Rheinstraße 18, 12159 Berlin (Steglitz)

Feinkost Rogacki, Wilmsdorfer Str. 145, 10585 Berlin (Charlottenburg), Tel. 030/3438250, Fax -34382566, www.rogacki.de

Linos Café, Kollwitzstraße 37, 10405 Berlin (Prenzlauer Berg), Tel. 030/48625444, Fax -48625445



Fotos: C. Jürgensen (3), Rogacki (4)